云南植物研究 1990; 12(1): 43—48
Acta Botanica Yunnanica

蒙古族传统茶用植物的初步调查研究

哈斯巴根
（内蒙古师范大学生物系，呼和浩特）

摘要 蒙古族对植物在茶用方面所积累的传统知识和经验，主要表现在植物种类的选择，茶用部位的选择、采集、加工和饮用方法等方面。据初步调查，茶用植物20种；茶用部位有根、茎、叶、花、果实和种子；多数种类在秋季采集，也有春、夏、冬季采集利用的种类；民间加工方法有发酵、蒸、炒、晒干、阴干等；民间饮用方法有煮、沏和调配成奶茶等。蒙古族对植物的茶用知识和经验，对开发新型饮料方面具有重要意义。

关键词 蒙古族；传统茶用植物；民族植物学

前　言

饮茶是蒙古族的最大嗜好之一，茶叶是他们日常生活的必需品。奶茶，又叫蒙古茶，是蒙古族最喜欢的传统饮料，一日三餐都要喝茶[1]。在蒙古族民间广泛流传着"宁可一日无餐，不可一日无茶"的俗话，表现了饮茶对蒙古族，尤其对蒙古牧民至为重要。据现有古典文献资料的研究表明，早在13世纪初叶蒙古族已经饮用茶叶。著名的蒙古族古典文献"蒙古秘史"（作者不详，1240年）中有克什克腾军1）窃茶事件的记载。从而可以断定，蒙古族当时不仅已经饮用了茶叶，而且当时茶叶就已成为商品。元朝蒙古族饮膳大臣忽思慧编著的"饮膳正要"（1331年）记载了近20个类型的茶及其制作、饮用方法；其中也有枸杞、五倍子、梅花片等药材的茶用记载。"蒙古风俗鉴"（罗卜桑悫丹，1918）中记载了地榆、榛、秋子梨等植物的茶用，并记载了蒙古族饮用砖茶、红茶和花茶的传统习惯。综上所述，蒙古族不仅有饮用茶树〔*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.〕所产的各种茶叶的传统，而且还有把其它植物用作茶叶的传统。

长期生活在蒙古高原上的蒙古族人民，在其长期的生活实践中，对野生植物的利用方面积累了丰富的知识和经验。某一个民族所认识和利用的植物种类及利用方式同该民族所处的植物环境和民族风俗习惯等有密切关系[2]。蒙古牧民出于饮茶的需要，从他们周围环境植物中选择了一些植物，用作茶叶的代用品或添加品，蒙古族民间叫做〔Zherlig Chai〕或〔Hegerein Chai〕即野茶。通过漫长的历史过程，形成了对茶用植物种类的选择、茶用部位的选择、采集、加工和饮用方法的传统文化。

1988-11-26收稿

1）古代蒙古皇帝的近卫军。

民族植物学（Ethnobotany）是研究人与植物之间直接交互作用的一门科学（R. I. Ford，1978），是由美国植物学家哈什巴杰（J. W. Harshberger）1895年创立的。它的研究内容是人类利用植物的传统知识和经验。民族植物学作为一种开发植物资源的学科手段和方法，具有普遍的意义，尤其对多民族文化地区的资源开发至为重要[3]。

本文以民族植物学的研究方法，在对内蒙古蒙古族民间传统利用的茶用植物进行了初步调查和整理的基础上，总结了茶用植物的种类和利用方法，并对其形成原因和开发前景方面进行了初步的探讨。

植物的种类及茶用部位

1.植物种类的选择

笔者从1986年开始，调查、搜集了内蒙古地区蒙古族民间所传统利用的茶用植物。据分类鉴定，共有11科的20种植物，包括裸子植物2种和被子植物18种。其中蔷薇科（Rosaceae）植物8种，占种类总数的40%，而且均有较重要的利用价值。（植物种类的记载见表1）

2.茶用部位的选择

蒙古族在其长期的生活实践中，对野生植物的形态特征方面有了较高的认识。他们总结和发展了植物的各种器官，即根、茎、叶、花、果实和种子的茶用经验。除单独选用根、茎、叶、果外，还有并用茎叶、茎叶花、叶花、叶果、果种子的类型。调查分析结果表明：

（1）有些植物的茶用部位亦入药，如罗布麻、岩蒿、棉团铁线莲、达乌里胡枝子、列当、秋子梨、蒙古栎、山刺玫、库页悬钩子、地榆等种类[4]；

（2）有些植物的茶用部位是含有丰富营养成分的野生果类和种子，如单子麻黄、草麻黄、山荆子、秋子梨、山刺玫、库页悬钩子、绣线菊、蒙古荚蒾等[5]；

（3）茶用植物的蒙古名称和用该植物某一部位制做的茶名基本相互一致。从而可以看出，蒙古族对茶用植物的命名在来源和依据上，与其茶用功能密切相关。

茶用方法

任何一个民族的生存和发展，都需要一定的物质基础。在解决日常生活的衣、食、住、行以及其它活动中必然从事物质的生产，发明各种生产技术，在生产过程中不断加深对有关自然现象的了解和形成规律性的认识。因此，每个民族在科学技术方面都会有自己的成就和贡献[6]。植物是自然界的天然物质。蒙古族与植物直接交互作用的过程中，对植物的茶用方面形成了较高的认识。在茶用植物的采集、加工和饮用上创造了具有民族特色的技术和方法。

1.采集　因茶用部位的不同而植物的采集季节和方法都有所不同。有些种类只在秋季采集，有的则一年四季均可采集；有的采全株，有的则只采利用部分。达乌里胡枝子是在春、夏、秋季采用，采集时从植株上采收幼叶、花等部位；岩蒿一年四季均可采

表1　蒙古族传统茶用植物编目记载表[2)]

Table 1 The list of inventory and recording of plants used for mongolian traditional tea

序号	蒙古名	中文名	学名	茶名	茶用部位	产地	标本号
1	lob olsu	罗布麻	*Apocynum venetum* L.	burgasun chai	叶	哲里木盟、赤峰市	015
2	hadan xibag	岩蒿	*Artemisia brachyloba* Franch.	bodurgan chai	根、茎、叶	锡林郭勒盟	218
3	haidarin chagan ebsu	棉团铁线莲	*Clematis hexapetala* Pall.	chagan irhui chai	茎、叶	乌兰察布盟、兴安盟	410
4	xid	榛	*Corylus heterophylla* Fisch. ex Bess.	xiden chai	叶	哲里木盟、兴安盟	0011
5	irgai	栒子	*Cotoneaster* spp.	irgai chai	叶	锡林郭勒盟	208
6	yamagan zhegergen	单子麻黄	*Ephedre monosperma* C. A. Meyer		大孢子叶球	呼伦贝尔盟、赤峰市	311
7	zhegergen	草麻黄	*E. sinica* Stapf		大孢子叶球	哲里木盟、赤峰市	312
8	hurbeg (huren bohan chai)	达乌里胡枝子	*Lespedeza davurica* (Laxim.) Schindl.	hurbegen chai (huren bohan chai)	叶、花	赤峰市、兴安盟	005
9	wuril	山荆子	*Malus baccata* (L.) Borkh.	wuril chai	叶、果	锡林郭勒盟	0025
10	temegen segul	列当	*Orobanche coerulescens* Steph.	temegen sulen chai	茎、叶、花	呼伦贝尔盟、兴安盟	131
11	chana checheg	芍药	*Paeonia lactiflora* Pall.	manun chai (chana chai)	果皮	锡林郭勒盟	016
12	wulagara	欧李	*Prunus humilis* Bunge.	wulagana chai	叶	锡林郭勒盟	1021
13	agalig alima	秋子梨	*Pyrus ussuriensis* Maxim.	aliman chai	叶、果	锡林郭勒盟	1035
14	charasu	蒙古栎	*Quercus mongolica* Fisch.	charasun chai	叶	呼伦贝尔盟、赤峰市	395
15	zhamur	山刺玫	*Rosa davurica* Pall.	nohain hoxigun chai	叶、果	锡林郭勒盟	073
16	morin bugerelzhegen	库页悬钩子	*Rubus sachalinensis* Leveille.	boruljigan chai	叶、果	乌兰察布盟、锡林郭勒盟	0101
17	sudu ebsu	地榆	*Sanguisorba officinalis* L.	suden chai	根、茎	赤峰市、兴安盟、	019
18	honqin	黄芩	*Scutellaria baicalensis* Georgi	honqin chai (anhua chai)	茎、叶、花	兴安盟、阿拉善盟	037
19	tabilgana (hargana)	绣线菊	*Spiraea* spp.	hargan chai	果、种子	锡林郭勒盟	241
20	chair	蒙古荚蒾	*Viburnum mongolicum* Rehd.	chair chai	叶、果	赤峰市、哲里木盟	0018

2）植物的蒙古名及茶名按蒙语注汉语拼音。

集，夏季采绿叶和幼茎，其它季节采用根；黄芩是在夏季开花时采茎、叶和花，等到秋初时采收单子麻黄或草麻黄的成熟大孢子叶球，然后混合利用；榛是在夏季采用叶子。叶果并用的植物，都在秋季当叶子变黄色或红色而果实成熟时采用；地榆是在秋季当其果实成熟而茎变红色时采用茎，冬季或翌年早春也可采用枯茎。有的地方采用地榆的根部当茶饮用。此外，绣线菊的果实及种子、芍药的果皮、蒙古荚蒾的果实也可在冬季和春季采用作茶。

2.加工 把茶用部位采集后，采取以下几种方法来进行加工。民间加工方法可归纳为以下几种类型：①直接晒干或阴干；②蒸后晒干；③炒熟后阴干；④蒸后晒干，然后磨成粉；⑤发酵后炒熟，然后阴干；⑥发酵后阴干，然后磨成粉。除上述加工方法外，有些种类的加工是比较特殊的。用蒙古荚蒾的叶和果制作〔Chair Chai〕时，首先白天放在阳光下晒一段时间，夜里发酵，这样连续1—2天；然后炒熟，放在用柳条编制的篮子内，每隔2—3天翻一次；最后，等叶子全部变红色后和砖茶混合，阴干。用黄芩的茎和叶制做〔honqin chai〕时，先把黄芩的茎叶蒸熟，阴干。然后与单子麻黄或草麻黄的成熟大孢子叶球混合，阴干。

3.饮用 主要有煮、沏两种。但也有较特殊的饮用方法。用山荆子和蒙古栎制作的茶，煮时必须装在布制袋里面；用地榆茎做的茶，除单独可以饮用外，经常和砖茶混合饮用；用黄芩制做的茶一般都沏喝；地榆、山刺玫、蒙古荚蒾等种类可以做成奶茶饮用；有些种类也可做成“米茶”饮用。

蒙古族根据不同季节采集植物的不同部位和把不同的种类用不同方法来加工，以及用不同方法来饮用的知识，是他们在自己漫长的历史过程中总结出来的经验。他们的这些经验在人类利用野生植物的文化上，在利用植物的方式方法方面均作出了一定的贡献。

茶色及茶味的民间评价

在调查整理时，还搜集到了有些种类的茶色及茶味方面的资料，记录如下：

〔nohain hoxigun chai〕：沏饮时茶色和茶味与红茶汤相似，但此红茶汤酸甜。

〔suden chai〕：煮后茶汤褐色，味不如砖茶苦酽；对奶后呈黄褐色。

〔hurbegen chai (huren bohan chai)〕：茶色类同绿茶汤，但比绿茶汤更发粘；味苦。

〔honqin chai (anhua chai)〕：沏后茶色深褐色，类同红茶汤，但比红茶汤甜。

〔bodurgan chai〕：茶色类同砖茶汤，但有土味。

讨 论

蒙古族在植物的茶用方面所积累的传统知识和经验有其形成的若干原因。作者认为：

1.蒙古族是长期生活在蒙古高原上的游牧民族。“逐水草而居”的传统畜牧业经济活动使他们同周围环境植物建立了密切的关系。传统生产方式因素决定了蒙古族认识和利用植物的多样性和独特性〔2〕。就茶用植物来讲，形成了无论什么时候、到什么地方

都可采集到所需要的野茶的传统知识体系。

2.从古以来，牧区的蒙古族人民主要以肉食和奶食品作为食物[1]。这些食物是不容易被消化的。他们在长期的生活实践中总结出有些植物有助于消化的知识，从而发展了传统的民间野茶，形成了合理的食物结构。

3.某些植物的茶用部位具有药用价值，有的则有营养价值。这些植物的茶用功能成为传统，在很大程度上与其药理作用和营养作用有关。

4.由于蒙古族长期生活在远离出产茶叶的地方，加上商品经济不发达，导致他们从周围环境植物中寻找茶叶的代替品，反映出寒温带草原的民族对其环境的良好适应性。

蒙古族的传统茶用植物中，有些种类的茶用部位亦入药。通过进一步的分析研究，选择出药用价值较高的种类，可以开发新药物和药用茶。有些种类的茶用部位本身就是含有营养成分的野果或种子。通过成分分析，可对开发新型饮料提供依据。蒙古族把这些植物当做茶叶饮用。这些代替品和添加品有无真正茶叶那样的多酚类、氨基酸、蛋白质、生物碱等等成分是有待于进一步研究的问题。如果含有可利用的茶用化学成分，那么我们就有了开发具有北方民族特色的“茶叶”的可能性。本文仅就上述深入研究的工作，提供若干基本资料和知识的原型。

致谢　本文承中国科学院昆明植物研究所裴盛基研究员审阅；内蒙古师范大学生物系音扎布副教授提出了宝贵的意见。

参　考　文　献

1　《内蒙古自治区概况》编写组．内蒙古自治区概况．呼和浩特：内蒙古人民出版社，1984:289
2　哈斯巴根，音扎布．内蒙古师范大学学报（自然科学蒙文版）　1988；4:30—34
3　裴盛基·云南植物研究　1988；增刊Ⅰ：137—138
4　《全国中草药汇编》编写组．全国中草药汇编（上、下）．北京：人民卫生出版社，1975
5　《内蒙古植物志》编辑委员会．内蒙古植物志（第一、二、三、五、六卷）．呼和浩特：内蒙古人民出版社，1985、1978、1977、1980、1982
6　李迪．中国少数民族科技史研究（第一辑）．呼和浩特：内蒙古人民出版社，1987:1

A PRELIMINARY STUDY ON PLANTS USED AS MONGOLIAN TRADITIONAL TEA

Sh. Khasbagan

(Biology Department, Inner Mongolia Normal University, Huhhot)

Abstract Traditional knowledge and experience of Mongolians in utilizing plants for tea, is mainly expressed in the selection of plants, the part which is used, collcetion, processing and the drinking method. According to the preliminary study, there are 20 species of plants that used as traditional tea, the parts used are roots, stems, leaves, flowers, fruits and seeds; and those are mostly collected in fall, there are also some species which are collected in spring, summer or winter; the processing methods are fermentation, steaming, frying, drying in the sunshine and drying in dark; they are used in cooking, infusing for tea and used for milk tea. The knowledge and experience of Mongolians in utilizing plants for tea has important meaning in creating new beverages, particularly in exploiting plant resourses of the northern minority areas.

In the paper, there is a table "The list of inventory and recording of plants used for mongolian traditional tea" which displays mongolian names, chinese names, scientific names, tea names, the parts used for tea, producing area and different species of plants.

Key words Mongolians; Plants used as traditional tea; Ethnobotany